

tre un pied de bran de scie autour. Avoir une bâtisse spéciale pour conserver la glace, c'est très bien ; mais si pour quelques-uns la construction de telle bâtisse devait être un empêchement, je leur dirais : point n'est besoin d'en avoir ; servez-vous d'un carré quelconque dans n'importe quel bâtiment que vous ayiez, remise à voiture ou autre ; même je leur dirais : construisez-vous une couverture quelconque pour empêcher l'eau du ciel de tomber sur votre glace ; mettez quelques planches pour empêcher le bran de scie de se répandre par terre, et vous pourrez conserver de la glace tout l'été ; dans ce cas je conçois que ça prendrait une quantité un peu plus considérable, mais pas autant que l'on serait porté de le croire ; il en faudrait environ une tonne de plus. Comme vous le voyez, ce n'est pas difficile de conserver de la glace.

A la cinquième objection, je crois que je viens d'y répondre.

Enfin, à la sixième et dernière objection je réponds ceci : si vous ne pouvez pas vous procurer du bran de scie, servez-vous de la paille hachée ; si vous ne pouvez pas la hacher, employez-la telle que vous l'avez. Vous devrez en employer plus si elle n'est pas hachée et vous obtiendrez les mêmes résultats. La paille ainsi employée pourra être répandue le printemps suivant sur une pièce de terre et donnera autant en matière fertilisante que si elle avait été soignée aux vaches. Je crois même qu'elle donnerait plus de profit en s'en servant pour conserver la glace qu'en s'en servant comme nourriture pour les vaches. Dans le premier cas elle aura servi à donner du confort à plusieurs personnes d'une même famille, tandis que dans le second elle aura servi à rendre une ou plusieurs vaches malades, si elle ne les a pas rendues très malades. Dans tous les cas, elle n'aura pas été un facteur bien puissant pour faire produire beaucoup de lait.

Avant de terminer ce sujet, laissez-moi vous dire que si quelques cultivateurs voulaient se construire soit des glaciers ou des réfrigérateurs modèles, ils pourront se procurer les plans nécessaires en en faisant la demande à M. J. A. Ruddick, Commissaire de l'Industrie Laitière et de la Réfrigération à Ottawa. Ces plans sont envoyés gratuitement. Je crois avoir démontré qu'il est très facile d'avoir et de conserver de la glace sur la ferme, et que c'est le maximum de confort qu'un cultivateur puisse se donner avec un minimum de dépense.

LA MATURATION DU FROMAGE

Les pertes dans le poids que le fromage subit durant le cours de sa maturation sont si importantes qu'il est nécessaire, lorsqu'on peut le faire, d'accumuler autant de données que possible à son sujet. La moyenne de diminution durant la maturation, sous les conditions déjà existantes dans la majorité des fromageries, montre une perte d'environ 4 à 5 pour cent durant les premiers quinze jours, allant en diminuant graduellement si la période de maturation se prolonge. C'est certainement une très lourde taxe sur le producteur ; donc n'importe quel facteur qui réduirait ces pertes augmenterait en même temps les revenus dans la production du lait.